

**ROZPORZĄDZENIE  
MINISTRA ZDROWIA<sup>1)</sup>**

z dnia 8 maja 2009 r.

**w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej  
w ramach urzędowych kontroli żywności**

(Dz. U. z dnia 25 maja 2009 r.)

Na podstawie art. 75 ust. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 oraz z 2008 r. Nr 214, poz. 1346, Nr 223, poz. 1463 i Nr 234, poz. 1570) zarządza się, co następuje:

**§ 1.** Rozporządzenie określa wysokość opłat mających na celu pokrycie kosztów ponoszonych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej za czynności wykonywane w ramach urzędowych kontroli żywności, w tym metody obliczania niektórych opłat, stawki opłat oraz sposób wnoszenia opłat.

**§ 2. 1.** Opłaty za czynności wykonywane przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności obejmują koszty wykonania następujących czynności:

- 1) czynności kontrolnych w zakresie spełniania przez podmiot działający na rynku spożywczym obowiązujących wymagań higienicznych;
- 2) oceny spełniania przez środki spożywcze wymagań zdrowotnych, a także spełniania przez materiały lub wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością wymagań określonych w przepisach rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004, str. 4) oraz w przepisach wydanych na podstawie art. 54 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w tym:
  - a) oceny cech organoleptycznych,
  - b) pobrania próbek środków spożywczych lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością do badań laboratoryjnych,
  - c) wykonania badań laboratoryjnych pobranych próbek środków spożywczych lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz przedstawienia ich wyników;
- 3) innych niż określone w pkt 1 i 2 czynności kontrolnych w ramach granicznej kontroli sanitarnej środków spożywczych lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym wydania świadectwa stwierdzającego spełnienie wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy lub materiał i wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością.

2. Koszty, o których mowa w ust. 1, obejmują również inne uzasadnione wydatki poniesione w związku z wykonaniem danej czynności, w tym koszty:

- 1) dojazdu do miejsca wykonania czynności;
- 2) kontroli dokumentów;

- 3) wysłania próbek do badań laboratoryjnych;
- 4) kontroli prawidłowości procesów technologicznych, warunków produkcji, magazynowania i transportu środków spożywczych lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

**§ 3.** Koszty czynności, o których mowa w § 2, są ustalane na podstawie kosztów bezpośrednich i pośrednich obliczanych zgodnie z przepisami w sprawie opłat za badania laboratoryjne oraz inne czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

**§ 4.** Stawka opłaty za wykonanie czynności, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 1, obejmuje:

- 1) stawkę ryczałtową z tytułu przeprowadzenia czynności kontrolnych - 45 zł oraz
- 2) stawkę ryczałtową za każdą rozpoczętą godzinę przeprowadzenia czynności kontrolnych - 15 zł.

**§ 5. 1.** Stawki opłat za wykonanie czynności, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 2, dotyczących jednego środka spożywczego lub materiału i wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością wynoszą:

- 1) ocena cech organoleptycznych - 8 zł;
- 2) prawidłowość oznakowania:
  - a) środków spożywczych powszechnego spożycia lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością - 20 zł,
  - b) suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i środków spożywczych wzbogacanych witaminami lub składnikami mineralnymi - 45 zł;
- 3) proste pobranie próbek - 15 zł;
- 4) złożone pobranie próbek - 45 zł;
- 5) przedstawienie wyników wykonanych badań laboratoryjnych pobranych próbek środków spożywczych lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością - 17 zł.

2. Czynność, o której mowa w ust. 1 pkt 3, obejmuje pobranie próbki bez konieczności dzielenia lub mieszania poszczególnych składników środka spożywczego.

3. Czynność, o której mowa w ust. 1 pkt 4, obejmuje, wymagające użycia sterylnej sprzętu i opakowania, wydzielenie określonej części reprezentatywnej z całej partii lub pobranie kilku części lub składników środka spożywczego i ich wymieszanie w celu uzyskania próbki reprezentatywnej dla danego środka spożywczego.

**§ 6. 1.** Stawki opłat za wykonanie badań laboratoryjnych, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 2 lit. c, określa załącznik do rozporządzenia.

2. W przypadku konieczności wykonania badania laboratoryjnego, dla którego w załączniku do rozporządzenia nie określono stawki opłaty, przy ustalaniu wysokości opłaty uwzględnia się stawkę za badanie takiego samego rodzaju.

**§ 7.** Stawki opłat za wykonanie czynności, o których mowa w § 2 ust. 1 pkt 3, wynoszą:

- 1) kontrola dokumentacji partii towaru zgłoszonego do granicznej kontroli sanitarnej - 15 zł;
- 2) oględziny partii towaru:
  - a) za 1 kontener lub pojemnik - 15 zł,
  - b) za każdy następny kontener lub pojemnik w przesyłce - 5 zł;
- 3) kontrola i oględziny jednej partii towaru w samochodzie, na statku oraz w wagonie kolejowym - 15 zł;

- 4) kontrola i oględziny jednej partii towaru przewożonego w cysternie lub wagonie kolejowym - 35 zł;
- 5) kontrola i oględziny jednej partii towaru w samochodzie lub na statku, jeżeli przesyłka składa się z różnych rodzajów tego samego towaru - 30 zł;
- 6) sporządzenie świadectwa stwierdzającego spełnienie wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy lub materiał i wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością - 30 zł;
- 7) sporządzenie załącznika do świadectwa, o którym mowa w pkt 6 - 15 zł za każdy załącznik.

**§ 8.** Opłaty za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności są wnoszone:

- 1) gotówką do kasy właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej albo
- 2) na wskazany rachunek bankowy właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej, albo
- 3) na wskazany rachunek bankowy właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji albo Wojskowej Inspekcji Sanitarnej.

**§ 9.** Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

<sup>1)</sup> Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej - zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. Nr 216, poz. 1607).

## **ZAŁĄCZNIK**

### **STAWKI OPŁAT ZA WYKONANIE BADAŃ LABORATORYJNYCH POBRANYCH PRÓBEK ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH LUB MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOCIĄ W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI ŻYWNOCI**

#### **I. Badania fizykochemiczne**

<b>Lp.</b>	<b>Rodzaj oznaczenia</b>	<b>Stawka w zł</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>1</b>	<b>Alkohol etylowy:</b>	
	1) metoda piknometryczna bez destylacji	51
	2) metoda piknometryczna z destylacją	73
	3) metoda areometryczna	8
	4) metoda GC	63
<b>2</b>	<b>Alkohol etylowy - fuzle:</b>	

	metoda kolorymetryczna z odczytem wizualnym:	
	1) pierwsza próbka	94
	2) następna próbka w serii	45
3	<b>Alkohol etylowy w occie:</b> metoda miareczkowa	100
4	<b>Alkohol metylowy z destylacją:</b> metoda kolorymetryczna:	
	1) pierwsza próbka	123
	2) następna próbka w serii	60
5	<b>Alkohol metylowy bez destylacji:</b> metoda kolorymetryczna:	
	1) pierwsza próbka	110
	2) następna próbka w serii	30
6	<b>Alkohol metylowy:</b>	
	1) oznaczanie zawartości metodą GC:	
	a) pierwsza próbka	45
	b) następna próbka w serii	25
	2) destylacja próbki	20
7	<b>Aldehyd epihydrynowy (próba Kreisa):</b> metoda wizualna	12
8	<b>Azotany i azotyny:</b> 1) metoda spektrofotometryczna:	
	a) pierwsza próbka	205

	b) następna próbka w serii	69
	2) metoda enzymatyczna w przetworach mięsnych:	
	a) pierwsza próbka	305
	b) następna próbka w serii	205
9	<b>Barwa oleju:</b> skala jodowa	38
10	<b>Barwniki:</b>	
	1) wykrywanie	24
	2) identyfikacja - metoda chromatografii cienkowarstwowej	72
	3) oznaczanie ilościowe jednego barwnika w próbce - metoda spektrofotometryczna	200
11	<b>Barwniki:</b>	
	1) napoje - metoda HPLC:	
	a) pierwsza próbka	214
	b) następna próbka w serii	139
	2) inne środki spożywcze - metoda HPLC:	
	a) pierwsza próbka	247
	b) następna próbka w serii	172
12	<b>Barwniki:</b> Sudan I-IV i/lub biksyna i/lub para-Red - metoda HPLC:	
	1) pierwsza próbka	222
	2) następna próbka w serii	146
13	<b>Białko:</b> metoda Kjeldahla	80

14	<b>Chlorki:</b> 1) metoda Mohra: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda Volharda: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	 40 17  37 29
15	<b>Cukier:</b> przed i po inwersji - metoda Lane-Eynona: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	 93 64
16	<b>Ciężar właściwy:</b> 1) metoda areometryczna 2) metoda piknometryczna	 8 30
17	<b>Cyjanowodór:</b> metoda spektrofotometryczna: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	 70 20
18	<b>Dwutlenek węgla:</b> nasylenie	 5
19	<b>Ekstrakt:</b> 1) metoda piknometryczna 2) metoda refraktometryczna	 40 30

20	<b>Gluten:</b> metoda wagowa	38
21	<b>Glutaminian sodu:</b> metoda spektrofotometryczna	325
22	<b>Jodek potasu:</b> metoda kolorymetryczna	140
23	<b>Histamina:</b> 1) metoda spektrofotometryczna 2) metoda HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	250 252 100
24	<b>Kofeina:</b> 1) metoda HPLC - w napojach: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda HPLC - w pozostałych środkach spożywczych: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 3) metoda Prange-Waltera	127 82 150 105 70
25	<b>Kwasowość:</b> 1) metoda miareczkowa - w środowisku wodnym 2) metoda miareczkowa - w środowisku etanolowo-wodnym 3) metoda miareczkowa - kwasowość lotna	24 50 55

	4) metoda potencjometryczna	18
26	<b>Konserwanty: kwas benzoesowy</b> 1) metoda spektrofotometryczna 2) metoda kolorymetryczna	141 178
27	<b>Konserwanty: kwas benzoesowy</b> 1) w napojach - metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) w pozostałych środkach spożywczych - metoda chromatograficzna HPLC	229 149 205
28	<b>Konserwanty: kwas sorbowy</b> metoda spektrofotometryczna	140
29	<b>Konserwanty: kwas sorbowy</b> 1) w napojach - metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) w pozostałych środkach spożywczych - metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	229 149 264 184
30	<b>Konserwanty: SO<sub>2</sub></b> 1) metoda destylacyjna i miareczkowanie 2) metoda miareczkowa bezpośrednia	73 53
31	<b>Kwas erukowy:</b>	



	metoda chromatografii gazowej:	
	1) pierwsza próbka	161
	2) następna próbka w serii	66
32	<b>Liczba kwasowa w tłuszczach:</b> metoda miareczkowa	57
33	<b>Liczba nadtlenkowa w tłuszczach:</b> metoda miareczkowa	108
34	<b>Liczba jodowa w tłuszczach:</b> metoda wizualna i miareczkowa	47
35	<b>Metale: Pb, Cd</b> mineralizacja sucha - odczyt metodą ASA: 1) pierwsza próbka za każdy pierwiastek 2) następna próbka w serii	160 120
36	<b>Metale: Fe, Ni</b> metoda ASA	141 (za jeden metal)
37	<b>Metale: Cu, Zn</b> mineralizacja sucha - odczyt metodą ASA: 1) pierwsza próbka za każdy pierwiastek 2) następna próbka w serii	103 81
38	<b>Metale: Hg</b> 1) mineralizacja mokra - odczyt metodą ASA: a) pierwsza próbka	150

	b) następna próbka w serii	140
	2) oznaczanie metodą ASA techniką amalgamatową	50
39	<b>Metale: As</b>	
	1) mineralizacja mikrofalowa - odczyt metodą ASA:	
	a) pierwsza próbka	113
	b) następna próbka w serii	103
	2) mineralizacja sucha - odczyt metodą ASA:	
	a) pierwsza próbka	138
	b) następna próbka w serii	79
40	<b>Metale: Sn</b>	
	1) mineralizacja mikrofalowa - odczyt metodą ASA:	
	a) pierwsza próbka	113
	b) następna próbka w serii	68
	2) mineralizacja sucha - odczyt metodą ASA:	
	a) pierwsza próbka	100
	b) następna próbka w serii	51
	3) metoda ekstrakcyjna - odczyt metodą ASA:	
	a) pierwsza próbka	92
	b) następna próbka w serii	43
	4) metoda spektrofotometryczna	200
41	<b>Mikroelementy: Ca, Mg</b>	70
	metoda ASA	(za jeden metal)

42	<b>5-hydroksymetylofurfurol w miodzie:</b> metoda spektrofotometryczna	35
43	<b>Obecność dekstryn skrobiowych w miodzie:</b> metoda wizualna	35
44	<b>Obecność melasy w miodzie:</b> metoda wizualna	28
45	<b>Obecność skrobi w miodzie:</b> metoda wizualna	20
46	<b>Liczba diastazowa w miodzie:</b> metoda miareczkowa	56
47	<b>Mikotoksyny - ochratoksyna A:</b> 1) metoda immunoenzymatyczna ELISA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda immunoenzymatyczna ELISA ze wstępnym oczyszczaniem na kolumnkach ekstrakcyjnych: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 3) metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	850 98 900 350 299 147
48	<b>Mikotoksyny - aflatoksyna B1:</b> 1) metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka	299

	<ul style="list-style-type: none"> <li>b) następna próbka w serii 147</li> <li>2) metoda immunoenzymatyczna ELISA: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) pierwsza próbka 497</li> <li>b) następna próbka w serii 130</li> </ul> </li> <li>3) metoda immunoenzymatyczna ELISA ze wstępnym oczyszczaniem na kolumnkach ekstrakcyjnych: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) pierwsza próbka 700</li> <li>b) następna próbka w serii 282</li> </ul> </li> </ul>	
49	<p><b>Mikotoksyny - aflatoksyna M1:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) metoda chromatograficzna HPLC: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) pierwsza próbka 299</li> <li>b) następna próbka w serii 147</li> </ul> </li> <li>2) metoda immunoenzymatyczna ELISA 299</li> </ul>	
50	<p><b>Mikotoksyny - suma aflatoksyn B1, B2, G1, G2:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) metoda chromatograficzna HPLC: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) pierwsza próbka 497</li> <li>b) następna próbka w serii 140</li> </ul> </li> <li>2) metoda immunoenzymatyczna ELISA: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) pierwsza próbka 335</li> <li>b) następna próbka w serii 130</li> </ul> </li> <li>3) metoda immunoenzymatyczna ELISA ze wstępnym oczyszczaniem na kolumnkach ekstrakcyjnych: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) pierwsza próbka 700</li> </ul> </li> </ul>	

	b) następna próbka w serii	282
51	<b>Mikotoksyny - zawartość ZEA:</b> 1) metoda immunoenzymatyczna ELISA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	 590 75  299 147
52	<b>Mikotoksyny - zawartość fumonizyny:</b> 1) metoda immunoenzymatyczna ELISA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	 590 75  299 147
53	<b>Mikotoksyny - zawartość DON:</b> 1) metoda immunoenzymatyczna ELISA: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	 590 75  299 147
54	<b>Mikotoksyny - patulina:</b>	

	metoda chromatograficzna HPLC:	
	1) pierwsza próbka	320
	2) następna próbka w serii	230
55	<b>3-MCPD (3-monochloropropan-1,2-diol):</b> metoda GC/MS	1.250
56	<b>pH:</b> metoda potencjometryczna	50
57	<b>Popiół:</b> 1) całkowity - metoda wagowa 2) nierozpuszczalny w kwasie solnym - metoda wagowa	85 120
58	<b>Polifosforany dodane (bez białka):</b> metoda wagowa: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	99 70
59	<b>Żelazocyjanek potasu (w soli):</b> metoda fotokolorymetryczna	90
60	<b>Pestycydy fosforoorganiczne (owoce, warzywa i ich przetwory):</b> metoda chromatograficzna GC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	358 196
61	<b>Pestycydy z grupy syntetycznych pyretroidów i innych grup chemicznych (owoce, warzywa i ich przetwory):</b>	

	metoda chromatograficzna GC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	218 93
62	<b>Pestycydy z grupy dwutiokarbaminianów:</b> 1) metoda spektrofotometryczna UV- VIS 2) technika GC	70 150
63	<b>Pestycydy - z grupy benomylu lub tiabendazol:</b> metoda chromatograficzna HPLC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	445 340
64	<b>Pestycydy chloroorganiczne:</b> metoda chromatograficzna GC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	358 216
65	<b>Pestycydy - karbaminiany:</b> metoda chromatograficzna HPLC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	356 182
66	<b>Pestycydy - bromek metylu:</b> metoda chromatograficzna GC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	186 94
67	<b>Potwierdzenie techniką GC- MS</b>	90

68	<b>Substancje słodzące: aspartam, acesulfam K, sacharyniany:</b> 1) w napojach - metoda HPLC 2) w pozostałych środkach spożywczych - metoda HPLC	200 264
69	<b>Szkodniki żywnościowe:</b> 1) obecność - metoda makroskopowa 2) obecność - metoda mikroskopowa	10 36
70	<b>Tłuszcz:</b> 1) metoda Gerbera 2) metoda Soxhleeta 3) metoda Szmidt-Bondzyńskiego 4) metoda Grossfelda	46 80 70 82
71	<b>Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne WWA - benzo(a)piren:</b> 1) w olejach - metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii 2) w pozostałych środkach spożywczych - metoda chromatograficzna HPLC: a) pierwsza próbka b) następna próbka w serii	350 195 600 237
72	<b>Witamina C:</b> 1) w próbkach bezbarwnych - metoda miareczkowa 2) w próbkach zabarwionych - metoda spektrofotometryczna 3) metoda HPLC	47 55 311



73	<b>Zanieczyszczenia:</b> 1) organiczne - wykrywanie, 2) organiczne - oznaczenie metodą wagową 3) mechaniczne - makroskopowe badanie na obecność szkła i innych zanieczyszczeń 4) ferromagnetyczne - wykrywanie 5) ferromagnetyczne - oznaczenie metodą wagową	12 60 12 12 60
74	<b>Oznaczanie jakościowe DNA soi Roundup Ready:</b> metoda PCR	337
75	<b>Oznaczanie ilościowe DNA soi Roundup Ready:</b> metoda PCR	549
76	<b>Oznaczanie jakościowe DNA kukurydzy (jedna odmiana):</b> metoda PCR	338
77	<b>Oznaczanie jakościowe DNA kukurydzy (wszystkie odmiany):</b> metoda PCR	393
78	<b>Oznaczanie jakościowe DNA (na wykrycie promotora 35S lub terminatora NOS):</b> metoda PCR	346
79	<b>Oznaczanie ilościowe DNA kukurydzy (jedna odmiana):</b> metoda PCR	549
80	<b>Oznaczanie zawartości pierwiastków promieniotwórczych Cs-137 w żywności:</b> metoda spektrometrii gamma	150
81	<b>Jakościowe próby chemiczne</b>	25

82	<b>Oznaczanie liczby formolowej</b>	25
83	<b>Ocena organoleptyczna:</b> 1) bezpośrednia 2) po sporządzeniu potrawy	17 25
84	<b>Oznaczanie wilgotności i suchej masy</b>	25
85	<b>Ocena organoleptyczna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (wg PN-87/O-791 14)</b>	60 (za każdą substancję wzorcową)
86	<b>Migracja globalna dla wyrobów jednorazowego użytku:</b> 1) do wody destylowanej 2) do 3 % kwasu octowego 3) do 10 % alkoholu etylowego 4) do 50 % alkoholu etylowego 5) do izooktanu 6) do 95 % alkoholu etylowego	97 99 114 159 198 258
87	<b>Migracja globalna dla wyrobów wielokrotnego użytku:</b> 1) do wody destylowanej 2) do 3 % kwasu octowego 3) do 10 % alkoholu etylowego 4) do 50 % alkoholu etylowego 5) do izooktanu 6) do 95 % alkoholu etylowego	194 198 228 280 395 515
88	<b>Wykrywanie i identyfikacja przeciwutleniaczy w PP:</b> metoda chromatografii cienkowarstwowej	53

89	<b>Wykrywanie zmiękczaczy w wyrobach PVC oraz stabilizatorów cynoorganicznych:</b>  metoda chromatografii cienkowarstwowej	74
90	<b>Oznaczanie e-kaprolaktamu:</b>  metoda chromatografii gazowej GC:  1) pierwsza próbka  2) następna próbka w serii	208  127
91	<b>Wykrywanie w wyrobach z gumy pozostałości przyspieszaczy z grupy tiuramów i karbaminianów:</b>  metoda chromatografii cienkowarstwowej	72
92	<b>Formaldehyd:</b>  1) w papierze - metoda spektrofotometryczna  2) w tworzywach sztucznych - w melaminie (do 1 płynu modelowego) - metoda spektrofotometryczna	300  300
93	<b>Oznaczanie uwalnianego Pb i Cd z powierzchni naczyń ceramicznych i innych niż ceramiczne:</b>  metoda ekstrakcyjna - odczyt metodą ASA:  1) pierwsza próbka  2) następna próbka w serii	78 (każdy metal)  48 (każdy metal)
94	<b>Metale: Sb, As, Ba, Cd, Cr, Pb, Hg, Se (tworzywa sztuczne):</b>  metoda ekstrakcyjna - odczyt metodą ASA:  1) pierwsza próbka	78 (każdy metal)

	2) następna próbka w serii	48 (każdy metal)
95	<b>Metale: Sb, As, Ba, Cd, Cr, Pb, Hg, Se (papier, ceramika):</b> metoda ekstrakcyjna - odczyt metodą ASA: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	78 48
96	<b>Oznaczanie:</b> 1) odporności nadruku farbami 2) sprawdzenie przyczepności nadruku	23 6
97	<b>Oznaczanie zawartości związków fenolowych w papierze:</b> metoda kolorymetryczna: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	146 117
98	<b>Związki lotne w wyrobach z silikonu:</b> metoda wagowa	30
99	<b>Próba nieobecności baru w gumie:</b> metoda wizualna	32
100	<b>Zawartość cynku w gumie:</b> metoda miareczkowa	142
101	<b>Badanie gumy:</b> 1) chemiczne zapotrzebowanie tlenu 2) siarczki 3) metale w przeliczeniu na ołów	41 35 54

	4) organoleptyka bezpośrednia	9
	5) organoleptyka bezpośrednia z innymi substancjami	35 (za każdą substancję modelową)
	6) sucha pozostałość	35
	7) migracja globalna do wody destylowanej	35
102	<b>Gramatura w papierze:</b> metoda wagowa	23
103	<b>Badanie papieru:</b> 1) chlorki 2) wilgotność	40 35
104	<b>Ocena organoleptyczna papieru</b> (wg normy PN-EN 1230-1,2:2004)	200
105	<b>Oznaczenie styrenu:</b> metoda chromatografii gazowej GC: 1) pierwsza próbka 2) następna próbka w serii	210 125

## II. Badania mikrobiologiczne

Lp.	Rodzaj oznaczenia	Stawka w zł
1	2	3
1	<b>Wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju Salmonella:</b> 1) wykrywanie obecności - metoda klasyczna 2) identyfikacja - metoda klasyczna	62 70

	3) wykrywanie obecności - metoda testowa Mini Vidas	85
	4) wykrywanie obecności - metoda Real-Time PCR	90
2	<b>Badanie w kierunku bakterii z grupy coli:</b>	
	1) oznaczanie liczby - metoda płytkowa	40
	potwierdzenie 1 kolonii	3
	2) oznaczanie liczby - metoda NPL	60
	potwierdzenie 1 próbki	3
	3) wykrywanie obecności	30
3	<b>Badanie w kierunku Escherichia coli:</b>	
	1) wykrywanie obecności	30
	2) oznaczanie liczby - metoda płytkowa	40
	3) oznaczanie liczby - metoda NPL	60
	potwierdzenie 1 próbki	3
4	<b>Badanie w kierunku Escherichia coli O157:</b>	
	1) wykrywanie obecności metodą Real-Time PCR	137
	2) metoda testowa Mini Vidas	120
5	<b>Badanie w kierunku Enterobacteriaceae:</b>	
	1) oznaczanie liczby - metoda płytkowa	40
	2) oznaczanie liczby - metoda NPL	60
	3) wykrywanie obecności - metoda Real-Time PCR	104
	4) wykrywanie obecności	30
	5) identyfikacja 1 kolonii	3
6	<b>Badanie w kierunku Enterobacter sakazakii:</b>	

	wykrywanie obecności - metoda Real-Time PCR	104
7	<b>Badanie w kierunku Bacillus cereus:</b> 1) oznaczanie liczby - metoda płytkowa 2) identyfikacja	55 25
8	<b>Badanie w kierunku gronkowców koagulazo-dodatnich:</b> 1) wykrywanie obecności 2) oznaczanie liczby - metoda płytkowa 3) oznaczanie liczby - metoda NPL potwierdzenie 1 próbki 4) identyfikacja 1 kolonii	30 53 55 6 6
9	<b>Badanie w kierunku enterotoksyny gronkowcowej:</b> metoda testowa Mini Vidas	110
10	<b>Badanie w kierunku Listeria monocytogenes:</b> 1) wykrywanie obecności w 25 g 2) wykrywanie obecności w 1 g 3) oznaczanie liczby - metoda płytkowa 4) metoda testowa Mini Vidas 5) identyfikacja	80 54 77 110 200
11	<b>Badanie w kierunku Yersinia enterocolitica:</b> 1) wykrywanie obecności w 1 g 2) wykrywanie obecności w 25 g 3) identyfikacja	65 250 100
12	<b>Badanie w kierunku Campylobacter:</b>	

	1) wykrywanie obecności metodą testową Mini Vidas	120
	2) wykrywanie obecności metodą referencyjną (wg ISO)	100
	3) identyfikacja	92
13	<b>Pleśnie i drożdże - oznaczanie liczby metodą płytkową</b>	52
14	<b>Drobnoustroje tlenowe mezofilne - oznaczanie liczby metodą płytkową</b>	50
15	<b>Badanie w kierunku bakterii beztlenowych przetrwalnikujących:</b>	
	1) wykrywanie obecności	21
	2) wykrywanie obecności beztlenowców redukujących siarczany	21
	3) oznaczanie liczby - metoda płytkowa	70
	4) identyfikacja	65
16	<b>Wykonanie próby szczelności:</b>	
	metoda wizualna	10
17	<b>Wykonanie próby termostatowej:</b>	
	metoda wizualna	10
18	<b>Badanie bakterioskopowe</b>	15
19	<b>Przygotowanie próbki:</b>	
	1) proste	5
	2) złożone	10